STUTZER & CO AG SWITZERLAND	Baumackerstr. 24 8050 Zürich Schweiz Mail: Info@stutzer.ch Tel : +41(0) 44 315 56 56 Fax : +41(0) 44 315 56 00	# Spezifikation

1. BEZEICHNUNG

41640	**41640**	**Birnen 6/A10 in Sirup ARMOUR**
Bezeichnung des Herstellers	Williams Birnenhälften 6/A10 im leichtem Sirup	
Bezeichnung EU	Birnenkonserven, im Zuckersirup	
Produkte Code Hersteller	ja	

2. HERSTELLER / LIEFERANT

Hersteller Nr./Name		
Adresse		
Tel.		
Fax.		
E-Mail-Adresse		
Internet-Adresse		
QS verantwortliche Person		

Lieferant Nr./Name		**Stutzer & Co. AG**
Adresse	Baumackerstrasse 24	
	8050 Zürich	
Tel.	044 315 56 56	
Fax	044 315 56 00	
E- Mail-Adresse	info@stutzer.ch	

3. ART DER PRODUKTION & ZERTIFIZIERUNG

Die Produktion erfolgt kontinuierlich		ja ☐	nein ☒	
in Chargen zu _____ kg				
Produktion nach Regeln der Guten Herstellungspraxis)?		ja ☒	nein ☐	
Produktion auf der Basis eines gemäss Codex Alimentarius festgelegten HACCP-Konzeptes? **(Zertifikate beilegen**)		ja ☒	nein ☐	**Zertifizierung geplant Monat/Jahr (zB 09/08)**
Zertifizierung:	ISO 9001:2008	ja ☐	nein ☐	ja ☐ nein ☐
	IFS	ja ☐	nein ☒	ja ☐ nein ☐
	BRC	ja ☒	nein ☐	ja ☐ nein ☐
	GHP Gute Handelspraxis	ja ☒	nein ☐	ja ☐ nein ☐
	ISO 22000:2005	ja ☐	nein ☒	ja ☐ nein ☐
	GLOBALGAP	ja ☐	nein ☒	ja ☐ nein ☐
	SQF2000	ja ☐	nein ☒	ja ☐ nein ☐
	BSCI-Verhaltenskodex (z.B. SA 8000)	ja ☐	nein ☒	ja ☐ nein ☐
	ISO 14001	ja ☒	nein ☐	ja ☐ nein ☐
	Kosher	ja ☐	nein ☒	ja ☐ nein ☐
	Halal	ja ☐	nein ☒	ja ☐ nein ☐
	andere	ja ☒	nein ☐	ja ☐ nein ☐

4. KURZE PROZESSBESCHREIBUNG UND ALLG. INFORMATION

Werden im Herstellprozess Enzyme eingesetzt?	☐ ja	☒ nein
Wenn ja, Name des Enzyms		
Wird das Produkt hitzebehandelt?	☒ ja	☐ nein
Wenn ja, Art der Erhitzung: Sterilisation		
Nettogewicht:	3060g	
Abtropfgewicht:	1750g	
Ursprungsland:	Italien	
Biologisches Produkt?	☐ ja	☒ nein
Fleisch/Fisch aus Zucht	☐ ja	☒ nein
Wildfische – Fangmethode:		
Begasung: ☐ ja: Begasungsmittel:		☒ nein

5. LIEFERFORM

Bezeichnung	Einheiten
Palette, Länge x Breite	120 x 80 cm
Einheiten pro Gebinde	6 Dosen / 7610294102590
Gebinde pro Lage	6 Kartons / 7610294003101
Lagen pro Palette	7 Lagen
Die verwendete Verpackung ist auch in direkten Kontakt mit dm Lebensmittel oder dem Rohstoff unbedenklich und schützt vor Kontamination.(Mikrobiologie, Bakteriologie, Geschmack und Geruch - betrifft auch das Verpackungsmaterial selbst-, Feuchtigkeit, Austrocknung und andere).	

6. LAGERUNG

	Tiefkühl-lagerung -18°C	Kühl-lagerng < 5°C	Normal-lagerung (nicht klimatisiert)
MDH im Originalgebinde in Monaten:			36
MHD im geöffneten Originalgebinde in Monaten:		0	0

7. SENSORISCHE EIGENSCHAFTEN

Aussehen / Farbe	30 - 45 ganze, intakte Hälften, möglichst in der Mitte der Frucht geschnitten, schön kalibriert, helle, natürliche Farbe ohne braune Flecken
Geruch	frisch, typisch
Geschmack	frisch, typisch, süss
Konsistenz / Textur	natürlich fest, nicht zu weich

8. ZUTATEN (inkl. Zusatzstoffe)

Vollständige Zutatenliste in mengenmässig absteigender Reihenfolge (Summe = 100%):

Zutat/Zusatzstoff	Herkunftsland	E-Nr.	%
Birnen	Südafrika/Italien		58
Wasser	Südafrika/Italien		31.92
Zucker	Südafrika/Italien		10
Zitronensäure	Österreich / China	E330	0.04
Calcium Chloride	China		0.04

9. ERNÄHRUNGSINFORMATION

100 g enthalten (Durchschnittswerte):

Energiewert	300	kJ70 kcal
Eiweiss (N x 6.25)	0.50	g
Kohlenhydrate	16.00	g
Zucker (Mono- und Disaccharide)		g
Stärke		g
Polyol		g
Nahrungsfasern	1.50	g
Fett	0.0	g
gesättigte Fettsäuren	0.0	g
einfach ungesättigte Fettsäuren		g
mehrfach ungesättigte Fettsäuren		g
Transfettsäuren		g
Cholesterin		mg
Natrium	10.00	mg

10. BAKTERIOLOGIE

Kriterien	Einheit	Methode	Grenzwert
Aerobe, mesophile Keime	KBE/g		
Enterobacteriaceae	KBE/g		
Coliforme Keime	KBE/g		
E. coli	KBE/g		
Hefen	KBE/g	sterile Vollkonserve	
Schimmel	KBE/g		
Staphylokokken (koagulasepos.)	KBE/g		
Clostridium perfringens	KBE/g		
Salmonella spp.	in 25 g		
Listeria monocytogenes	in 25 g		

11. CHEMISCHE UND PHYSIKALISCHE DATEN

Kriterien	Methode	Richtwert	min.	max.	Einheit %
Wassergehalt					
Wasseraktivität (a_w-Wert)					
PH-Wert					
Partikelgrösse					

12. RÜCKSTÄNDE, BESTRAHLUNG

Pestizide / Fungizide

gemäss Verordnung über Fremd- und Inhaltsstoffe in Lebensmitteln (FIV)
siehe http://www.admin.ch/ch/d/sr/c817_021_23.html

Schwermetalle

Die wichtigsten Schwermetalle, die geprüft werden sind Blei, Cadmium und Quecksilber

Antibiotika

Müssen den Grenzwerten der Schweizer Gesetzgebung entsprechen

Bestrahlung

Ist das Rohmaterial mit ionisierenden Strahlen behandelt oder enthält es mit ionisierenden Strahlen behandelte Zutaten? ja ☐ nein ☒

13. GENTECHNOLOGIE

Schweizer Gesetzgebung http://www.admin.ch/ch/d/sr/c817_022_51.html
EU Direktiven: 2003/1829 EG und 2003/1830

Besteht das Rohmaterial aus Zutaten und/oder enthält es Verarbeitungshilfsstoffe (wie z.B. Enzyme, Lösungsmittel, Trägerstoffe, ...), von welchen nach dem aktuellen Stand des Wissens gentechnisch veränderte Pflanzen/Organismen/Varietäten (wie z.B. Mais, Soja, Kartoffeln, Mikroorganismen, ...) bekannt und zugelassen sind sowie vermarktet werden?

☒ nein ☐ ja

wenn ja, betroffene Komponenten:	Rückverfolgbarkeit auf GVO-freie Materialien (IP-Anbau) mittels Zertifikat belegbar		Kann gemäss EU-Gesetzgebung als "frei von GVO" deklariert werden	
	☐ ja	☐ nein	☐ ja	☐ nein
	☐ ja	☐ nein	☐ ja	☐ nein

14. ALLERGENE

ja: als Zutat im Rohmaterial enthalten (Mengenangabe unter Punkt 8)
KK: nicht vermeidbare Kreuzkontamination ist möglich gemäss HACCP-Konzept
nein: frei von (< Nachweisgrenze)

Allergene	**ja**	**KK möglich**	**nein**
Glutenhaltiges Getreide wie Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel und daraus hergestellte Erzeugnisse? wenn ja, welche: ☐ Produkt kann frei von Gluten deklariert werden Code Alimentarius CH und EU	☐	☐	☒
Milch und daraus hergestellte Produkte (einschliesslich Lactose)? wenn ja, welche:	☐	☐	☒
Eier und daraus hergestellte Produkte? wenn ja, welche:	☐	☐	☒
Fische und daraus hergestellte Produkte? wenn ja, welche:	☐	☐	☒
Krebstiere und daraus hergestellte Produkte? wenn ja, welche:	☐	☐	☒
Sojabohnen und daraus hergestellte Produkte? wenn ja, welche:	☐	☐	☒
Erdnüsse und daraus hergestellte Produkte? wenn ja, welche:	☐	☐	☒
Hartschalenobst wie Baumnüsse, Haselnüsse, Mandeln, Pecan Nüsse, Macadamia Nüsse, Cashewnüsse, Pistazien, Pinienkerne und daraus hergestellte Produkte? wenn ja, welche:	☐	☐	☒
Sesamsamen und daraus hergestellte Produkte? wenn ja, welche:	☐	☐	☒
Sellerie und daraus hergestellte Produkte (einschliesslich Selleriesalz)? wenn ja, welche:	☐	☐	☒
Senf und daraus hergestellte Produkte? wenn ja, welche:	☐	☐	☒
Sulfite (E 220-E 224, E 226-E 228) in einer Konzentration >10 mg/kg? wenn ja, Menge:	☐	☐	☒
Lupinien und daraus hergestellte Produkte wenn ja, welche:	☐	☐	☒
Molusken und daraus hergestellte Produkte wenn ja, Menge:	☐	☐	☒

15. FREMDKÖRPERVERMEIDUNG

Wird das Produkt auf Fremdkörper gecheckt bzw. gereinigt?:		☒ ja	☐ nein
falls Ja, welche ?: ☑	☒	**Metalle 2mm**	
	☒	**Glas 3mm**	
	☐	**Steine**	
	☐	**Andere:**	

16. PRODUKTE DEKLARATION/ IDENTIFIZIERUNG

☒ ja	☐ nein	Artikel Nr.
☒ ja	☐ nein	Produktebezeichnung des Lieferanten
☐ ja	☒ nein	Name des Lieferanten
☐ ja	☒ nein	Verpackungs/Herstellungsdatum
☒ ja	☐ nein	MHD
☒ ja	☐ nein	Chargen Nr.
☐ ja	☒ nein	Spezielle Angaben betreffend Risiken

BESTÄTIGUNG DES LIEFERANTEN / HERSTELLERS **(Ergänzung zu den AGB)**

1. Alle Angaben sind vertraulich und nur für internen Gebrauch bestimmt.
2. Das Rohmaterial entspricht sämtlichen Anforderungen des EU–Rechts sowie des Schweizerischen Lebensmittelrechts
   (Quelle: http://www.admin.ch/ch/d/sr/817_0/index.html
   und http://www.admin.ch/ch/d/sr/81.html#817)
   insbesondere was die Bewilligungspflicht für gentechnisch veränderte Organismen (VBGVO) und daraus gewonnene Erzeugnisse, beziehungsweise die Kennzeichnungspflicht anbelangt. Die einschlägigen EU-Verordnungen (EG) Nr.1829/2003
   http://europa.eu.int/eur-lex/pri/de/oj/dat/2003/l_268/l_26820031018de00010023.pdf
   sowie(EG)Nr.1830/2003
   http://europa.eu.int/eur-lex/pri/de/oj/dat/2003/l_268/l_26820031018de00240028.pdf
   werden vollumfänglich berücksichtigt/erfüllt.
3. Die in der EU-Verordnung (EG) Nr. 178/2002 festgelegten Forderungen bezüglich Lebensmittelsicherheit und Rückverfolgbarkeit sind über den ganzen Herstellungsprozess sichergestellt (Quelle: http://eur-lex.europa.eu/de/index.htm)
4. Der Hersteller/Lieferant informiert unaufgefordert die Firma Stutzter vor der Herstellung, spätestens aber vor Auslieferung der bestellten Ware über jegliche Abweichung bzw. Änderung bezüglich der aufgeführten Spezifikationsangaben sowie über allfällige Modifikationen des Herstellverfahrens, welche die Rohmaterial-Qualität tangieren.
5. Das gelieferte Rohmaterial ist qualitätskonform und erfüllt somit die Vorschriften des Empfängers wie auch die internen Vorschriften des Herstellers/Lieferanten. Lieferungen die von dieser Spezifikation abweichen werden abgelehnt und unter Kostenfolge dem Lieferanten zur Verfügung gestellt.
6. Die Stutzer & Co. AG kann Stichproben-Analysen vornehmen. Diese wirken für den Lieferanten/Hersteller nicht haftungsbefreiend

Vom Hersteller/Lieferanten zur Verfügung stehende Dokumente:

Data-Sheet	☒ ja	☐ nein
Sicherheits-Datenblatt	☐ ja	☒ nein
Veterinär-Zeugnis	☐ ja	☒ nein
Analysenzertifikat	☒ ja	☐ nein
Bio-Zertifikat	☐ ja	☒ nein
Kosher-Zertifikat	☐ ja	☒ nein
Halal-Zertifikat	☐ ja	☒ nein

Ort und Datum Zürich, 21.03.18	Unterschrift Stutzer & Co AG Robert Düggelin Elektronisch versandt, gültig ohne Unterschrift